



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
معاونت بهداشت  
مرکز سلامت محیط و کار

# آینه نامه اجرایی

قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

مصوب ۱۴۰۲/۳/۱۸

(\*)

جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

و فرماندار

شماره  
تاریخ  
پیوست

در اجرای تبصره سه قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس شورای اسلامی و به استناد نامه شماره ۱۸۱۱۰/۲۵۰۲۴۰ ۴۷۴۳۹/۹۲۵۶ مورخ ۱۳۹۲/۱/۲۴ دبیر هیأت دولت و نامه شماره ۹۱/۱۲/۱۵ معاونت حقوقی رئیس جمهور در خصوص آینین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، موضوع تصمیم جلسه مورخ ۱۳۹۱/۷/۱۸ شورای عالی سلامت و امنیت غذایی و تأکید بر صلاحیت قانونی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در ابلاغ آن، بدین وسیله آینین نامه مذکور به شرح ذیل برای اجراء ابلاغ می گردد:

## فصل اول: تعاریف و کلیات

### الف- تعاریف:

**ماده ۱: واژه ها و اصطلاحات** به کار برده شده در این آینین نامه به شرح ذیل تعریف می شود:

۱. وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه.
۲. بهداشت محیط: عبارت است از کنترل عوامل فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی، رادیولوژیکی و غیر آن، از محیط زندگی که بر سلامت جسمی، روانی و اجتماعی انسان تأثیر می گذاردند.
۳. بازرس: فردی است که با دریافت کارت بازرسی از وزارت، به عنوان بازرس بهداشت شناخته می شود و به عنوان ضابط قضایی (ضابط خاص) جهت کنترل و نظارت های حوزه موضوع این آینین نامه فعالیت می نماید.
۴. بازرسی: به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین، مقررات و الزامات بهداشتی ناشی از آنها می باشد.

جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، وطن و امور پس از میزبانی

دفتر وزیر

۵. آب آشامیدنی: آب آشامیدنی آبی است که عوامل فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی و رادیولوژیکی آن با ضوابط و مقررات اعلامی از سوی وزارت مطابقت داشته باشد و مصرف آن عارضه سوئی در کوتاه مدت و یا دراز مدت در انسان ایجاد نکند.

۶. الودگی آب آشامیدنی: الودگی آب آشامیدنی عبارتست از تغییر خواص فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی و رادیولوژیکی آب به گونه‌ای که آن را برای مصرف انسان نامناسب یا زیان آور سازد.

۷. مواد غذایی سالم: غذای سالم یا ایمن، غذایی است که از مواد اولیه سالم و ایمن تهیه شده باشد و عاری از مواد زیان بخش و مضر بوده و از نظر بهداشتی در مقدار مصرف معمولی در کوتاه یا دراز مدت زیانی متوجه بدن انسان نکند.

۸. مواد غذایی فاسد: غذایی است که رنگ، بو، مزه و قوام آن تغییر کرده یا دارای بار میکروبی بالا بوده و خوردن آن باعث صدمه زدن به سلامت مصرف کننده می‌گردد.

۹. مواد آرایشی و بهداشتی: یک ماده آرایشی به عنوان ماده یا فرآورده ای است که بتواند به طور انحصاری یا عمدۀ بر قسمت های خارجی بدن انسان شامل اپیدرم (پوست) سیستم مو، ناخن ها، لب ها و اندام های ژنتیال (خارجی)، دندان یا اجزای مخاطی حفره‌های دهانی به منظور پاکیزگی، معطر سازی یا حفاظت و یا نگهداری از آن ها در شرایط مناسب یا تغییر و اصلاح ظاهر و یا اصلاح نمودن بوی بدن استفاده شود.

۱۰. نظارت بهداشتی: فرآیند بازرگانی، ارزیابی، پایش، ارزشیابی و کنترل عوامل محیطی می‌باشد که به نحوی بر سلامت انسان اثر گذار است.

۱۱. اماكن عمومي موضوع اين آيین نامه :

اماكن عمومي شامل: محیط های کار در وزارت خانه ها، موسسات و شرکت های دولتی و غير دولتی، شهرداری ها و سازمان های وابسته، موسسات و نهاد های غیردولتی، مراکز بهداشتی درمانی، مراکز آموزشی و تربیتی و پرورشی، پرورشگاه، استخرهای شنا، پایانه های مسافری، راه آهن، فرودگاه و قطارهای مسافربری، وسائل حمل و نقل عمومی شهری و بین شهری، آرایشگاه های مردانه، سالن های آرایش زنانه و کلینیک های زیبایی، مهمانخانه ها، سالن ها و





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و مانع امور پزشکی

دفتر وزیر

شاره  
تاریخ  
پوست

باشگاه‌های ورزشی، غسالخانه، آرامستان‌ها، گرمابه‌های مردانه و زنانه، خوابگاه‌های دانشجویی و مراکز آموزشی، مراکز نظامی و انتظامی (پادگان‌ها، مجتمع‌های مسکونی و منازل سازمانی)، مجتمع‌های بهزیستی، مسافر خانه‌ها، هتل‌ها، مهماننگاری‌ها، متن‌ها، پانسیون‌ها، مراکز تفریحی و پارک‌ها، زندان‌ها، مراکز نگهداری سالم‌مندان، اردواگاه‌ها و مراکز تجمعی، سالن‌های تئاتر و سینما، فرهنگسرای‌ها، مجتمع‌های خدماتی رفاهی و مراکز عرضه سوخت (پمپ‌های گاز و بنزین)، مساجد و اماکن متبرکه، مراکز خدمات آمبولانس، سرویس‌های بهداشتی عمومی، مراکز دفع پسماند و مانند آن‌ها.

۱-۱۱. مراکز بهداشتی درمانی: مراکز بهداشتی درمانی شامل بیمارستان‌ها، زایشگاه‌ها، مطب‌ها، درمانگاه‌ها، کلینیک‌ها، مراکز مشاوره پزشکی، مراکز بهداشتی درمانی شهری روستایی، پایگاه‌های بهداشتی، خانه‌های بهداشت، دفاتر خدمات پرستاری، لابراتوار دندانسازی، داروخانه‌ها، مراکز کار با اشعه، آزمایشگاه‌های تشخیص طبی، مراکز توان بخشی، مراکز جراحی محدود، بخش‌های تزریقات و پانسمان، آسایشگاه‌های معلولین، طب هسته‌ای، فیزیوتراپی، رادیولوژی و مانند آن‌ها.

۲-۱۱. مراکز آموزشی و تربیتی: مراکز آموزشی و تربیتی شامل مدارس، آموزشگاه‌ها، حوزه‌های علمیه، دانشکده‌ها و دانشگاه‌ها، هنرستان‌ها، مراکز تربیتی شبانه روزی، ندامتگاه‌ها، مهدهای کودک، رستامه‌ها، مهدهای قرآنی، مراکز نگهداری معلولین ذهنی و مانند آن‌ها.

۱۲. مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی: این مراکز شامل مکان‌های پذیرایی و تفریحی بین‌راهنی، عطاری، بقالی، خواربارفروشی، رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، کافه قنادی، انواع شیرینی فروشی و کارگاه‌های شیرینی پزی، سوپرمارکت، لبیات فروشی، فروشگاه‌های بزرگ و زنجیره‌ای، فروشگاه‌های گوشت قرمز و سفید، فرآورده‌های خوراکی آبزیان، میگو، طیور، زنبور عسل، آلایش خوراک دامی و مواد پروتئینی، آشپزخانه‌ها (کترینگ‌ها)، کبابی، حلیم پزی، آشپزی، کله پزی، جگرکی، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ سوخاری، چایخانه، قهوه-خانه، رستوران‌های سنتی، آمیوه، بستنی سازی و فروشی، بوفه، میوه و سبزی فروشی، میادین





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و مراقبت از امور پسند

وقرروزیر

توزیع میوه و تره بار، مراکز طبخ و آبدارخانه وزارت خانه ها، موسسات و شرکت های دولتی و غیر دولتی، شهرداری ها و سازمان نای رابسته، نانوایی ها و انواع مراکز تهیه و عرضه نان، کارگاه ها و کارخانجات تولید انواع مواد غذایی و بسته بندی آن، سیستم های تامین آب آشامیدنی (منبع، مخزن، تصفیه خانه و شبکه توزیع)، مؤسسات ارائه خدمات پذیرایی و کرایه ظروف و وسائل پذیرایی، آشپزخانه و سلف سرویس کارخانجات صنعتی، کارگاه ها و کارخانجات و اماكن تولید یخ و آب شرب، سردخانه های نگهداری مواد غذایی، انبارهای نگهداری مواد غذایی، نبات و آبنبات پزی، قندریزی، حلواسازی، عصاره گیری (آبغوره، آبلیمو، تهیه ترشیجات و عرقیات)، سبزی خردکنی، کانتینرها و کانکس های ثابت و واحد های سیار تهیه و عرضه مواد غذایی، عرضه خشکبار، وسیط حمل و نقل مواد غذایی، لبنيات سازی، کشك سابی، اماكن دامی، صنایع وابسته به دام مبادی ورودی مواد مشمول این آیین نامه، بازارچه های مرزی، بازارهای هفتگی و فصلی و مانند آنها.

۱۲-۱. اماكن دامی: مراکز، اماكن و واحدهای نگهداری، تکثیر و پرورش دام شامل هر نوع از حیوانات اهلی، طیور، آبزیان، زنبور عسل، کرم ابریشم، حیوانات آزمایشگاهی و پوستی، حیوانات باغ وحش، چراگاه ها، مراتع، آشخورها و صیدگاه ها.

۱۲-۲. صنایع وابسته به دام: کشتارگاه ها، کارگاه ها، کارخانه ها، مراکز تولید، تهیه، آماده کردن مواد خام دامی، سردخانه های مواد پروتئینی با منشاء دامی، مراکز جمع آوری شیر و عسل، کارخانه های تولید خوراک دام، انبارهای نگهداری مواد اولیه خوراک دام و یا خوراک آماده دام و کارخانه های جوجه کشی.

۱۳. مسئول بهداشت محل: رئیس مرکز بهداشت استان و شهرستان.

۱۴. صلاحیت بهداشتی: تأییدیه ای است که وزارت در پاسخ به استعلام برای متلاطیان صدور، تجدید و انتقال هر فقره پروانه تاسیس یا کسب یا مجوز بهره برداری صادر می کند.

۱۵. مدیریت پسمند: کلیه عملیات مربوط به تولید، تفکیک، ذخیره در محل، جمع آوری، حمل و نقل، پردازش و بازیافت پسمند می باشد.





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و مهندسی پزشکی

دفتر وزیر

۱۶. بهداشت فردی: عبارتست از رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیربهداشتی که باعث می شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها دچار نشوند.
۱۷. بهداشت مواد غذایی: عبارتست از رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مرافق تولید، فرآیند، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت به دست مصرف کنندگان برسد.
۱۸. بهداشت ساختمان: ویژگی های کمی و کیفی که تحت آن شرایط، نیازهای جسمی و روحی ساکنین در آن تأمین گردد و نیز از بروز و انتقال بیماری های واگیر و غیرواگیر، ایجاد سوانح و حوادث ناگوار، جلوگیری شود.
۱۹. بهداشت ابزار و تجهیزات: استفاده از ابزار و تجهیزات سالم و بهداشتی است.
۲۰. موارد بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور مستقیم موجب به خطر افتادن سلامت انسان گردد.
۲۱. موارد غیر بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور غیر مستقیم بر سلامت انسان اثر دارد.
۲۲. خود کنترلی بهداشتی: کنترل و پایش مداوم مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی و یا ارائه دهنده خدمات در زمینه کنترل موارد بحرانی و غیر بحرانی و انطباق شرایط بهداشتی واحد خود با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد.
۲۳. خوداظهاری بهداشتی: اظهار مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی یا ارائه دهنده خدمات در فواصل بازرگانی بهداشتی مبنی بر انطباق محل، کالا و خدمات ارائه شده با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد که از طریق تهیه و تنظیم اظهار نامه و ارائه آن به مسئول بهداشت محل صورت می گیرد.
۲۴. کارت بهداشت (معاینه پزشکی): کارتی است که برای افراد مشمول این آیین نامه، مطابق دستورالعمل معاونت بهداشت وزارت صادر می شود.





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، وطن و آموزش پروری

دفتر روزی

۲۵. گواهینامه دوره آموزشی بهداشت اصناف: مدرکی است که برای افرادیکه دوره‌های آموزش مربوطه را در آموزشگاه بهداشت اصناف مجاز از طرف وزارت با موفقیت سپری نموده‌اند، صادر می‌گردد.

۲۶. دفع بهداشتی فاضلاب: دفع فاضلاب مطابق شرایط بهداشتی از قبیل دفع در چاه جاذب، اتصال به شبکه جمع آوری فاضلاب و انواع تصفیه خانه اختصاصی و سایر روش‌های مورد تأیید وزارت.

۲۷. پروانه بهداشتی: پروانه بهداشتی گواهی است که مطابق قوانین، مقررات و ضوابط توسط وزارت برای مدت معین صادر می‌شود.

۲۸. سکونتگاه‌های غیر رسمی: سکونتگاه‌های غیر رسمی بخشی از بافت شهری هستند که عمدتاً مهاجرین روسی‌تبار و تهیستان شهری را در خود جای داده‌اند و بدون مجوز و خارج از برنامه‌ریزی رسمی و قانونی توسعه شهری (طرح‌های جامع و تفصیلی) در درون و خارج از محدوده قانونی شهرها به وجود آمده‌اند و بطور عمده فاقد سند مالکیت هستند و از نظر ویژگی‌های کالبدی و برخورداری از خدمات و زیرساخت‌های شهری دچار کمبود هستند.

**ب- کلیات:**

**ماده ۲**- بازرسین در اجرای وظایف این آیین نامه پس از طی دوره آموزشی مورد نظر قوه قضائیه به عنوان ضابط قضایی (ضابط خاص) تلقی و هر گونه تعرض به آن‌ها با خاطر انجام وظیفه مشمول قوانین و مقررات مربوط خواهد بود.

**ماده ۳**- وزارت مجاز است بازرسین خود را در اجرای وظایف تعیین شده در هر زمان به مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه اعزام نماید. مالکین، مدیران، متصدیان و نمایندگان آن‌ها در مراکز و اماکن ذکر شده مکلف به همکاری می‌باشند.

**ماده ۴**- وزارت موظف است به منظور کنترل موارد مشمول این آیین نامه از سطح مراکز و اماکن، نسبت به مجهز نمودن بازرسان خود به تجهیزات سنجش و سایر ابزارها متناسب با فن آوری‌های روز اقدام نماید.





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و تأمین اجتماعی

دفتر وزیر

**ماده ۵**- مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه، وزارت‌خانه‌ها، سازمان‌ها، مؤسسات و مراکز دولتی، خصوصی و عمومی، مراکز نظامی و انتظامی، همچنین شرکت‌ها و مؤسسات و اشخاص حقیقی و حقوقی موظفند خمن رعایت این آئین نامه، اطلاعات درخواستی مرتبط را در اختیار بازرسان قرار دهند.

**ماده ۶**- مراکز نظامی و انتظامی (پادگان‌ها، مراکز نظامی و انتظامی حساس) موظفند با اخذ تمہیدات لازم نسبت به رعایت این آئین نامه اقدام نمایند.

**ماده ۷**- وزارت موظف است جهت کنترل و بازرسی‌های بهداشتی از پادگان‌ها، مراکز نظامی و انتظامی حساس هماهنگی‌های لازم را با مسئولین مربوطه به عمل آورند.

**ماده ۸**- مدیران، متصدیان و شاغلین مشمول این آیین نامه ملزم به گذراندن دوره آموزشی در آموزشگاه بهداشت اصناف بوده و باید گواهینامه مربوطه را اخذ نمایند.

**ماده ۹**- مؤسسات ارائه خدمات بهداشت محیط حق انتشار آگهی تبلیغاتی که موجب گمراهی و فریب مردم شود و درج عناوین مجعلو و خلاف واقع بر روی تابلو، سربرگ مؤسسه و یا طرق دیگر را ندارند و در صورت مشاهده وزارت مکلف است نسبت به معرفی مختلف به مراجع قضایی اقدام نماید.

**ماده ۱۰**- کلیه رسانه‌های گروهی برای درج آگهی‌های مرتبط با خدمات بهداشت محیط باید از وزارت مجوز دریافت نمایند.

**ماده ۱۱**- عرضه و فروش مواد مشمول این آیین نامه که فهرست آن توسط وزارت اعلام می‌گردد به صورت دوره گردی ممنوع است.

**ماده ۱۲**- وزارت حداقل یکسال پس از تصویب این آیین نامه ترتیبی اتخاذ خواهد کرد تا حداقل سالی یکبار نتیجه سه بازرسی آخر انجام شده از مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه را به نحو مقتضی برای اطلاع عموم مردم و انجام رتبه بندی بهداشتی از طرق مختلف منتشر نماید.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و مهندسی شهرسازی

دفتر وزیر

تبصره - نحوه اطلاع رسانی، رتبه بندی بهداشتی و اعلام آخرین وضعیت بهداشتی رامعاونت بهداشت وزارت تعیین می نماید.

**ماده ۱۳۵**- معاونت بهداشت وزارت موظف است حداقل طی مدت سه ماه از تاریخ تصویب و ابلاغ این آیین نامه نسبت به تهیه دستورالعمل ها، چک لیست ها، ضوابط و راهنمایی اجرایی اقدام نماید.

**ماده ۱۴۵**- تهیه چک لیست های اختصاصی مرتبط با واحد های صنفی با همکاری شورای اصناف کشور خواهد بود.

**ماده ۱۵۵**- تهیه چک لیست های اختصاصی مرتبط با فروشگاه های گوشت قرمز و سفید (عمده و خرد و فروشی)، فرآورده های خوراکی آبزیان، میگو، طیور، آلایش خوراک دامی و مواد پروتئینی، با همکاری سازمان دامپزشکی کشور خواهد بود.

**ماده ۱۶۵**- تهیه چک لیست های اختصاصی مرتبط با محصولات و فرآورده های خام دامی به منظور اعمال کنترل و نظارت های بهداشتی در فروشگاه های گوشت قرمز و سفید (عمده و خرد و فروشی)، فرآورده های خوراکی آبزیان، میگو، طیور، آلایش خوراک دامی و مواد پروتئینی، توسط سازمان دامپزشکی کشور و با همکاری معاونت بهداشت وزارت خواهد بود.

### فصل دوم: شمول آئین نامه

**ماده ۱۷۵**- کلیه خدمات و عوامل محیطی، بهداشت فردی، بهداشت ساختمان وابزار و تجهیزات کلیه مراکز و اماكن مشمول این آیین نامه موضوع بند های (۱۱) و (۱۲) ماده یک و همچنین بهداشت مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی بعد از تولید تا مصرف که بازرسین مکلف به بازرسی به منظور کنترل تأثیرات سوء آن می باشند، مشمول این آیین نامه می باشند.

**ماده ۱۸۵**- نظارت و کنترل اماكن دامی و صنایع وابسته به دام از نظر بهداشت فرآورده، ساختمان و تجهیزات بر عهده سازمان دامپزشکی کشور است، وزارت موظف است ضوابط و مقررات



جمهوری اسلامی  
وزارت بهداشت دام و امور پرورش

سازمان  
تایخ  
پوست

دفتر وزیر

عمومی بهداشت ساختمان و تجهیزات را جهت اعمال در چک لیست های مربوط به سازمان  
دامپزشکی کشور اعلام نماید.

**ماده ۱۹۵-** وزارت موظف است بر رعایت بهداشت فردی و سایر موارد بهداشت محیطی جز موارد  
مندرج در ماده ۱۸ در اماکن دامی و صنایع وابسته به دام نظارت نماید.

**ماده ۲۰۵-** نظارت و کنترل فرآورده های خام دامی در مراکز عرضه ، توزیع و طبخ این فرآورده ها  
بر عهده سازمان دامپزشکی کشور و نظارت و کنترل بهداشتی این مراکز بر عهده وزارت می -  
باشد، وزارت و سازمان دامپزشکی کشور در تدوین ضوابط و مقررات بهداشتی مربوط با  
یکدیگر همکاری می نمایند.

**ماده ۲۱۵-** کلیه مراکز و اماکن موضوع بنده های (۱۱) و (۱۲) ماده یک که واجد یا فاقد پروانه بهره -  
برداری، کسب ویا هرگونه مجوز دیگر در محدوده شهری، روستایی، حاشیه شهرها (سکونتگاه -  
های غیررسمی ) و بین راهی، مشمول این آیین نامه می باشند.

### فصل سوم: وظایف

**ماده ۲۲۵-** وزارت به منظور حفظ سلامت عمومی مکلف است کلیه مراکز و اماکن  
مشمول این آیین نامه را از نظر تطبیق بهداشت فردی، بهداشت مواد غذایی، بهداشت  
ساختمانی و بهداشت ابزار و تجهیزات با موازین بهداشتی مربوط تحت نظارت مستمر  
قرار دهد و در صورت مشاهده نواقص و مشکلات بهداشتی، مراتب را به دستگاه  
اجرایی مرتبط، مدیران، مالکان و متصدیان مراکز و اماکن عمومی ابلاغ نماید.

**ماده ۲۳۵-** مسئولیت پیگیری و اقدام تا رفع کامل نواقص بهداشتی بعهده مالک، مدیر یا  
متصدی مراکز و اماکن مربوطه خواهد بود.



(پ)

جمهوری اسلامی  
جمهوری اسلامی  
وزارت بهداشت، دانش و تحقیق

دفتر وزیر

**ماده ۲۴-** مالکین، مدیران و متصدیان اماکن و مراکز مشمول این آیین نامه موظفند از خدمات دانش آموختگان بهداشت محیط به منظور خود کنترلی بهداشتی در محل کار خود به ترتیبی که توسط معاونت بهداشت وزارت با همکاری دستگاه های ذیربسط از جمله شورای اصناف کشور، وزارت ورزش و جوانان، وزارت جهاد کشاورزی، سازمان دامپزشکی کشور، وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی، وزارت آموزش و پرورش و وزارت صنعت، معدن و تجارت مشخص خواهد شد، استفاده نمایند.

**ماده ۲۵-** مالکین، مدیران و متصدیان مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه موظفند به ترتیبی که توسط معاونت بهداشت وزارت با همکاری شورای اصناف کشور و دستگاه های اجرایی نامبرده در ماده ۲۴ مشخص خواهد شد شرایط بهداشتی و بهسازی محل فعالیت خود را بر اساس ضوابط ابلاغی معاونت بهداشت وزارت اظهار نمایند.

**ماده ۲۶-** مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه که دارای حداقل یک مورد نقص بحرانی بوده و طی انجام بازرگانی در محل قابل رفع نمی باشد تارفع کامل نواقص، قسمت مربوطه به مدت ۴۸ ساعت بطور موقت تعطیل خواهد شد.

**ماده ۲۷-** در صورتی که نواقص بدینی ظرف مدت ۴۸ ساعت برطرف نگردد، مکان مذکور تا رفع کامل نواقص تعطیل خواهد شد و پس از برطرف شدن نواقص و تایید مسئول بهداشت محل از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موم خواهد شد. مسئول بهداشت محل به منظور رفع نواقص بهداشتی با اخذ تعهد نامه محضری از مالک، مدیر یا متصدی اجازه فک پلمه موقت را به منظور انجام اقدامات اصلاحی صادر می نماید.

**ماده ۲۸-** در رابطه با نواقص غیر بحرانی در صورتی که این نواقص حداقل تا ۶۰ روز برطرف نگردد، مکان مذکور تا رفع کامل نواقص تعطیل خواهد شد.

**ماده ۲۹-** مامورین انتظامی موظفند در تمام مراحل اجرای عملیات بازرگانی، تعطیل و مهر و موم یا لامپ مهر کردن محل، مطابق قانون همکاری لازم را با بازرگانی وزارت به عمل آورند. و در صورت تشخیص و درخواست مسئول بهداشت محل مکان غیر بهداشتی را با حضور بازرگان تعطیل نماید.



(پ)

جمهوری اسلامی  
کانـ ـونـ ـزـ ـکـ ـیـ ـ

وزارت بهداشت، دهان و آنور پس

و فرماندهی  
وزیر

**ماده ۳۰-** بازرسینی که برای نظارت بهداشتی اماکن و مراکز مشمول این آیین نامه تعیین واعزام می شوند مکلفند متلافین از مقررات بهداشتی غیر بحرانی را با ذکر موارد تخلف با تنظیم گزارش به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند. مسئول بهداشت محل در صورت تایید گزارش به صاحب مرکز و یا مسئولین مربوطه اخطار می نماید تا حداقل ظرف مدت ۲۰ روز نسبت به رفع نواقص بهداشتی در مهلت تعیین شده اقدام کنند و در صورت عدم رفع موارد تخلف، بعد از صدور اخطار تعطیل ۴۸ ساعته، دستور تعطیلی محل و مهر و موسم و یا لام و مهر آن را بدون حکم مراجع قضایی صادر می نماید و پس از برطرف شدن نواقص و تایید مسئول بهداشت محل از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موسم خواهد شد. مسئول بهداشت محل به منظور رفع نواقص بهداشتی با اخذ تعهدنامه حضری از مالک، مدیر یا متصدی اجازه فک پل پ موقت را به منظور انجام اقدامات اصلاحی صادر می نماید.

**ماده ۳۱-** بازرسین در صورت مشاهده مواد تاریخ مصرف گذشته مشمول این آیین نامه، قادر مجوزهای لازم از وزارت ( مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مشمول مجوز) و فاسد، مجاز خواهند بود ضمن معرفی متلاف به مراجع قضایی مواد مذکور را توقيف و جمع آوری نموده و در صورتی که مواد توقيف و جمع آوری شده دارای ارزش حداقل تا پنج میلیون ریال باشد مطابق نظر کارشناسی رأسا" با تهیه صورت مجلس و با رضایت صاحب کالا معده نمایند و یا با رعایت اصول بهداشتی برای مصارف دامی با مجوز سازمان دامپزشکی کشور و موارد مصارف غیر مستقیم انسانی با مجوز ارگان های ذیصلاح ارجاع دهند. و در صورت عدم رضایت صاحب کالا و یا ارزش بیش از پنج میلیون ریال، پرونده متلاف منضم به کلیه مستندات توسط مسئول بهداشت محل به مراجع قضایی جهت بررسی و اقدام مقتضی ارسال خواهد شد.

**ماده ۳۲-** استفاده از آب آشامیدنی در مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه الزامی است و آب مصرفی باید مورد تأیید وزارت باشد.





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و مهندسی امور پس

و فتوییر

**ماده ۳۳۵**-مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند فاضلاب تولیدی واحد خود را به طریق بهداشتی مورد تأیید وزارت دفع نمایند.

**ماده ۳۴۵**-مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند پسماند تولیدی واحد خود را به طریق بهداشتی مورد تأیید وزارت دفع نمایند.

**ماده ۳۵۵**-مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند بنحوی فعالیت واحد خود را مدیریت نمایند که منجر به آلودگی هوا و آلودگی صوتی نشود.

**ماده ۳۶۵**-مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه موظف به رعایت قوانین و مقررات مربوط به دخانیات از نظر شرایط فروش، ممنوعیت مصرف کارکنان، ممنوعیت مصرف عمومی و اطلاع رسانی مناسب می باشند.

**ماده ۳۷۵**-مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند تمهیدات لازم به منظور مبارزه با حشرات، جوندگان و جانوران مودی را اتخاذ نمایند.

**ماده ۳۸۵**-مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند نقشه ساختمان واحد خود را به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجراء به تأیید وزارت برسانند.

**ماده ۳۹۵**-رعایت مقررات بهداشتی برای مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه نظیر رعایت بهداشت محیط، بهداشت ساختمان، بهداشت ابزار و تجهیزات و وسائل حمل و نقل که توسط وزارت اعلام می شود الزامی است.

**ماده ۴۰۵**-رعایت بهداشت مواد غذایی و بهداشت فردی برای مدیران، متصدیان و کارکنان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه الزامی است.





جمهوری اسلامی  
وزارت بهداشت و مانع آموزشگاه

وزیر دفتر

تبصره- وزارت باید به منظور کنترل مواد مشمول این آیین نامه از سطح مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه، نسبت به برداشت نمونه مواد غذایی و در صورت لزوم توقيف موقت محموله تا تعیین تکلیف مقامات قضایی اقدام نماید.

#### فصل چهارم: پروانه و صلاحیت بهداشتی

**ماده ۴۱**- اشخاص حقیقی و حقوقی متلاطی فعالیت در زمینه خدمات بهداشت محیط نظیر مشاوره بهداشت محیط، فعالیت های مرتبط با خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی، بی خطر سازی و مدیریت پسماندو آموزشگاه بهداشت اصناف، اعم از بخش دولتی، خصوصی و یا تعاونی باید از وزارت پروانه فعالیت اخذ نمایند.

تبصره ۱- فعالیت شرکت ها و موسسات ارائه دهنده خدمات فوق باید زیر نظر فرد یا افراد واجد شرایط بعنوان مسئول فنی انجام شود.

تبصره ۲- شرایط و نحوه صدور پروانه فعالیت و مسئول فنی طبق ضوابطی است که معاونت بهداشت وزارت اعلام خواهد نمود.

**ماده ۴۲**- مراجع صادر کننده پروانه تأسیس، بهره برداری و کسب مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه موظفند قبل از صدور پروانه، صلاحیت بهداشتی معتبر را که توسط وزارت صادر شده است از متلاطی دریافت نمایند.

**ماده ۴۳**- کلیه شبکه های توزیع مواد مشمول این آیین نامه باید پروانه بهداشتی از وزارت دریافت نمایند.

تبصره ۱- شرایط و نحوه صدور این پروانه بهداشتی طبق ضوابطی است که معاونت بهداشت وزارت اعلام خواهد نمود.

تبصره ۲- صدور پروانه بهداشتی وسایط حمل و نقل محصولات و مواد خام دامی بر عهده سازمان دامپزشکی کشور می باشد.



(\*)

جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، دام و منابع طبیعی

دفتر وزیر

**ماده ۴۴**- کیوسک ها و واحدهای سیار و ثابت عرضه کننده مواد غذایی باید پروانه بهداشتی از وزارت دریافت نمایند.

تبصره- شرایط و نحوه صدور پروانه های بهداشتی کیوسک ها و واحدهای سیار و ثابت طبق ضوابطی است که توسط معاونت بهداشت وزارت اعلام می شود.

**ماده ۴۵**- شوراهای اسلامی شهر، روستا و شهرداری ها موظفند قبل از راه اندازی بازارهای هفتگی و فصلی از وزارت صلاحیت بهداشتی دریافت نمایند.

این آیین نامه مشتمل بر ۴ فصل، ۴۵ ماده، ۷ تبصره و ۳۲ بند برای اجراء ابلاغ می گردد.  
رعایت مفاد چک لیست های اختصاصی، راهنمای و دستورالعمل های این آیین نامه توسط کلیه دستگاه های اجرایی، سازمان های دولتی، خصوصی، مردمی، مالکین، مدیران و متصدیان مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه الزامی است.

معاونت بهداشت وزارت مكلف است چک لیست های اختصاصی، راهنمای و دستور عمل های مربوط را در چارچوب این آیین نامه تهیه و ابلاغ نموده و در صورت لزوم هر ۳ سال یکبار بازنگری نماید.

با ابلاغ این آیین نامه، چک لیست های اختصاصی، راهنمای و دستور عمل های مربوط به آن، آیین نامه اجرایی تبصره ۳ ماده ۱۳ قانون اصلاح مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب ۸/۶/۱۳۸۰ لغو می گردد.